



**ORBISS**  
Sociaal secretariaat



Th. Van Rijswijckplaats 7/1, 2000 Antwerpen T 03 203 44 11  
Parklaan 44 - 2300 Turnhout - T 014 49 05 50

[www.orbiss.be](http://www.orbiss.be)  
[info@orbiss.be](mailto:info@orbiss.be)

## “SNABBGRAVAD LAX” OF “SNELGEMARINEERDE ZALM”

150g gravad lax  
50g yoghurt (1/3 van het potje)  
mierikswortel  
1/2 citroen  
2 takjes dille  
1 rode ui

Verdeel de gemarineerde zalmschijfjes over een bord.  
Rasp een stukje van de mierikswortel fijn en meng de gewenste hoeveelheid met de yoghurt.  
Smaak de saus af met enkele druppeltjes citroensap.  
Verdeel de saus mooi over de zalm.  
Snijd de rode ui in dunne ringetjes en strooi deze ook over de zalm.  
Pluk kleine takjes dille en verdeel ze over het gerecht.  
Serveer met een paar stukjes citroen.